



## EINLADUNG

## DINER – 14 JUILLET

Chères Consoeurs, Chers Confrères, Liebe Gäste und Freunde

Das Comité der Bailliage de Lucerne und die Gastgeber, **Thomas Häfliger**, Vice-Conseiller Culinaire und **Erich Peterer**, Officier Maître Restaurateur, laden herzlich ein zu unserem

**DINER unter dem Motto "14 Juillet"**  
**am Freitag, 14. Juli 2023**  
**Hotel Gasthaus Hergiswald in Kriens/Obernau**

<b>Zeit</b>	<b>ab 18.00h</b> wird der Aperitif serviert <b>um 19.00h</b> bittet unser Bailli zu Tisch
<b>Kosten pro Person</b>	CHF 140.00 <b>inkl.</b> Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee, und musikalische Unterhaltung. Nelly Patty begleitet uns mit ihrem französischen Charme durch den Abend. CHF 105.00 <b>ohne</b> Weinbegleitung Spirituosen und Cigarren werden extra verrechnet
<b>Weinbegleitung</b>	Aperitif           Crémant d'Alsace AP Charles Frey 2020 Vorspeise        Mont-de-Milieu Chablis 1 <sup>er</sup> Crus AC Vignoble Damppt Frères 2020 Hauptgang/Käse   Château La Bonnelle St. Emilion Grand Cru AC 2016
<b>Tenue</b>	Smart Casual. Wir tragen unsere Insignien.
<b>Anmeldung</b>	bis spätestens <b>Dienstag, 11. Juli</b> via E-Mail an <a href="mailto:chaîne-luzern@bluewin.ch">chaîne-luzern@bluewin.ch</a>
<b>Herzlichen Dank an</b>	<b>Thomas &amp; Erich</b> vom Gasthaus Hergiswald und <b>Sigi Bachmann</b> von WeinLife für den Aperitif

Wir freuen uns sehr, zahlreiche Freunde und Gäste der *Chaîne des Rôtisseurs* im **Gasthaus Hergiswald** zum französischen National-Feiertag begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüsse – Vive la Chaîne

  
Jean-Pierre Barth, Bailli

**APERÔ « SURPRISES DE LA CUISINE DE HERGISWALD »**  
**Cuisses de Grenouille frites / Foie d'Oie / Escargots**  
**Falafels de Bettraves rouges / Tapenade d'Olives**  
*APERÔ «Überraschungen aus der Hergiswald Küche»*  
*Froschschenkel / Gänseleber / Schnecken*  
*Randen Falafels / Oliven Tapenade*

**PETITE BOUILLABAISSE AVEC SALADE DES HERBES**  
*Kleine Bouillabaisse mit Kräutersalat*

**POITRINE DE PINTADE FARCIE AUX MORILLES**  
**ACCOMPAGNÉ DE RATATOUILLE ET GRATIN**  
*Perlhuhnbrust gefüllt mit Morcheln*  
*begleitet von Ratatouille und Gratin*

**GUGELHÖPF CITRONNÉ**  
**CREPES SUZETTÉ FARCIE DU COMPOTE DES NECTARINES**  
**GLACÉ VANILLE**  
*Zitronen Gugelhöpff*  
*Crêpes Suzette gefüllt mit Nektarinen Kompott*  
*Vanille Glacé*

**BUFFET DE FROMAGES FRANCAIS**  
*Französisches Käsebuffet*

**Anreise mit OeV :** 17.25h ab Luzern-Bahnhof mit Bus Nr. 71 Kante M  
**Rückfahrt ab Hergiswald:** ca. ab 23.15h Extra-Transfer nach Luzern-Bahnhof mit Halt Kriens-Busschleife

### Nächste Anlässe:

Sonntag, 20.08.2023  
Montag, 11.09.2023

Romantik Hotel Beau Rivage Weggis  
Brasserie Le Mirage Stans

Déjeuner Amical  
Déjeuner Amical